

*di Lenardo*  
DAL 1878

**CABERNET**  
MONOVITIGNO

## **CABERNET – IGT VENEZIA GIULIA**

Colore rosso rubino, I profumi del Cabernet non potrebbero essere più franchi di così: peperone, pepe, tracce fumé e humus (foglie) che si mescolano a un frutto scuro dove troviamo mirtilli, ribes, lamponi, Liquirizia, alloro, tracce terrose e sottofondo erbaceo.

Al palato, è rotondo, caldo, ampio, di medio corpo, ma dotato di una freschezza vivace e soprattutto mai troppo pesante.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Carne.** Il più classico degli abbinamenti con un vino rosso di questa freschezza e piacevolezza; se siete amanti del genere provatelo assieme ad un succoso taglio di carne (costata, filetto, etc) specialmente tagli con una buona parte di grasso, cottura al sangue o media (de gustibus)...non ve ne pentirete. Ottimo anche in abbinamento a costolette o altre pietanze di manzo (brasato al vino rosso in primis). Grazie all'estrema delicatezza, rimane perfetto sia se abbinato a cibi teneri e delicati quali vitello o agnello sia se abbinato a selvaggina ( ad es: cervo, lepre...) **Formaggio.** Asiago (invecchiato), blue cheese/Gorgonzola, Castelmagno, Fontina, Gouda, Parmigiano, Pecorino...

**PRODUZINE ANNUA:** circa 15.000

**PRIMA ANNATA IN COMMERCIO:** 1986

**UVE:** 50% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon

**ALCHOOL:** 12,5%

**AREA DI PRODUZIONE:** FRIULI VENEZIA GIULIA

La regione Friuli-Venezia Giulia sita nel Nord del paese beneficia della vicinanza alle Alpi che bloccano I venti del nord e assieme all'influenza del mare contribuiscono a temperare il clima durante tutto l'anno.

**SISTEMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot laterale

**VINIFICAZIONE:**

Vendemmia manuale.

Dopo essere stato separato dai raspi, il mosto viene trasferito assieme alle bucce all'interno di vasche in inox, dove, ad una temperatura controllata di circa 23°, avverrà la fermentazione.

Dopo la pressatura il vino verrà lasciato maturare a contatto con i lieviti per tutta la sua vita, fino al giorno in cui verrà imbottigliato. Frequenti bâtonnage. In questa fase si compie anche la fermentazione Malolattica, grazie alla quale il duro acido Malico si trasforma in un più morbido e cremoso acido Lattico. Dopo essere stato imbottigliato le bottiglie vengono lasciate riposare per almeno 2 mesi prima della commercializzazione.

**PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO:** per meglio conservarne la freschezza consigliamo di berlo entro i primi 5 anni di vita.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°



Di Lenardo Vineyards  
Piazza Battisti 1 | Ontagnano 33050 - UD - Italia  
office: +39 0432 928633 | fax: +39 0432 923375  
[info@dilenardo.it](mailto:info@dilenardo.it) | [www.dilenardo.it](http://www.dilenardo.it)